



Le ricette dei designer **2**

130 nuovi progetti  
in punta  
di forchetta

Introduzione di  
Davide Rampello

 EDITRICE  
COMPOSITORI



**Meneghello Paoletti Associati.** Sandro Meneghello e Marco Paoletti, entrambi classe 1979, si sono laureati al Politecnico di Milano, Facoltà del Design, nel 2004, sotto la guida di Roberto Palomba e Paolo Rizzatto. Prima di aprire il loro studio a Milano hanno accumulato separatamente diverse esperienze internazionali: dalla Saint Martins di Londra e la NTNU di Trondheim alla Köln Kisd University e l'EDF R&B di Parigi. Dal 2006 collaborano con aziende italiane ed estere, tra cui Antonio Lupi, ArtCeram, Emoh, Fima Frattini, Hidra e Kreaty. I loro prodotti sono stati esposti in diverse fiere e mostre internazionali: da New York a Las Vegas, Shanghai, Mumbai, Berlino, Londra, Dubai, Milano, Parigi, Roma, Valencia, Francoforte e Mosca. Nei loro 4 anni di attività hanno ricevuto importanti riconoscimenti nazionali ed internazionali: "La Fontana", sistema-colonna d'arredo bagno, è stata selezionata per l'1.DoT 2006/2007, una mostra itinerante che promuove i migliori prodotti del design italiano contemporaneo in tutto il mondo; diverse le menzioni allo Young and Design: nel 2009 con la libreria Cover per Kreaty, nel 2010 con il tavolo Twin per Kreaty e Nest per Emoh. Hanno vinto due Red Dot Design Award, nel 2009 con la serie di ceramica sanitaria "Blend" per Artceram e nel 2010 con il coffee table "Nano" per Emoh  
[www.meneghellopaoletti.com](http://www.meneghellopaoletti.com)

## Pinza o pizza? (TV vs VT)

Tutto è iniziato dalla pizza pasqualina che ci siamo mangiati la settimana scorsa in ufficio, e da come il suo nome fosse da noi considerato una storpiatura del termine "pinza", di altre origini... potremmo dire che entrambi i dolci sono caratterizzati dal caso e dal caos, nonché da un certo grado di alcolicità! Il passaggio "butta tutto dentro e mescola" è presente sia a Treviso che a Viterbo e che poi sia grappa o marsala poco importa!

### Ingredienti per la pinza (TV), dolce tradizionale della festa dell'Epifania

1 l di latte | 1 l di acqua | 350 gr di zucchero | 500 gr di farina di mais | 350 gr di farina di frumento | 250 gr di uvetta mollata nella grappa | 2 mele sbucciate a fettine | 250 gr di fichi a pezzi | 25 gr di semi di finocchio | 1 limone | 1 arancia | 1 bicchiere di grappa | 1 bicchiere d'olio | 1 pizzico di sale | 1 busta di lievito | cedrini canditi

### Preparazione

Fare una polentina con la farina di mais mescolando per 20 minuti perché non si formino "grumi". Tolta la polenta dal fuoco aggiungere tutti gli ingredienti a caso e per ultima la farina di frumento. Ungere una teglia rettangolare e versare l'impasto. Cuocere in forno per 1 ora finché non fa la crosticina. Togliere dal forno, girarla e rimetterla ancora dentro per 2 ore. Farla raffreddare.

### Ingredienti per la pizza pasqualina dolce di Viterbo (VT)

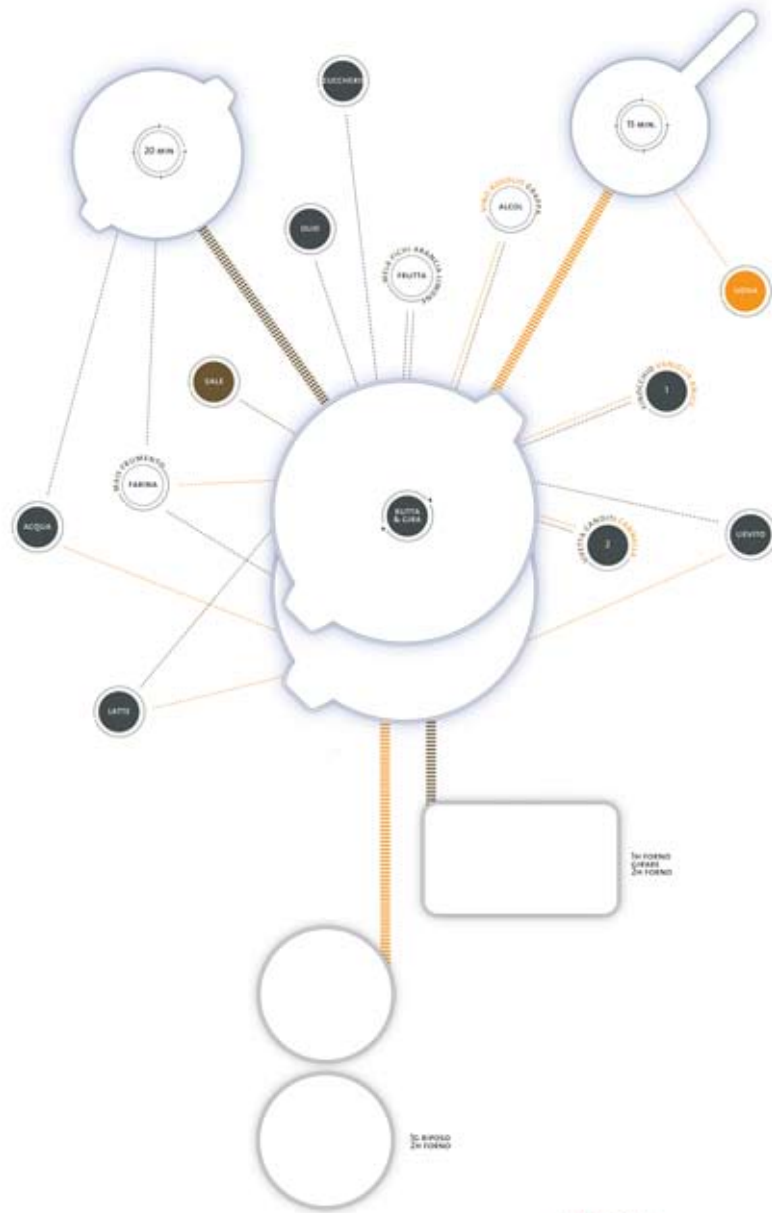
1/4 di l di latte | 1 bicchiere di acqua | 500 gr di zucchero | 1 kg di farina | 6 uova | 1 bicchiere di olio | 1 bicchiere di vino | 1 bicchiere di rosolio di cannella | 1 limone | 1 arancia | 100 gr di lievito di birra | cannella | vaniglia | anice

### Preparazione

In un contenitore bello grande sbattere le uova a volontà, dopo di che aggiungere farina, zucchero e un bicchiere di vino bollito con buccia di arancia, limone, cannella, vaniglia, rosolio di cannella e anice. Girare un bel po' e aggiungere gradualmente il latte, l'acqua e il lievito di birra. Girare sino a formare la massa e far riposare l'impasto per una giornata coperto da un panno. Mettere l'impasto dentro delle tortiere alte (ogni tortiera va riempita per metà). Far riposare per 2 ore e mettere in forno a 180 °C per un'ora. Quasi a fine cottura spazzolare l'impasto con del rosso d'uovo e latte per dorare.

### Vino in abbinamento

Vin santo, viste le ricorrenze dei due dolci!



**TVVSVT**

QUESTO SCHEMA NON HA LO SCOPO DI SEMPLIFICARE E ESAGERARE LA COMPLESSITÀ, MA DI FIDUCIARLA LA COMPLESSITÀ

### In alternativa

Qui è proprio impossibile... vi rimandiamo dalle signore "Maria" della provincia di Viterbo e Treviso.